

Röstbraune Geheimnisse

In München gibt es mehrere kleine private Kaffeeröstereien. Eine davon ist die Kaffeemanufaktur „delMocca“ in Obersendling. Auf 50 Quadratmetern veredelt Jens Pilgrim in handwerklicher Tradition Bohnen aus aller Herren Länder.

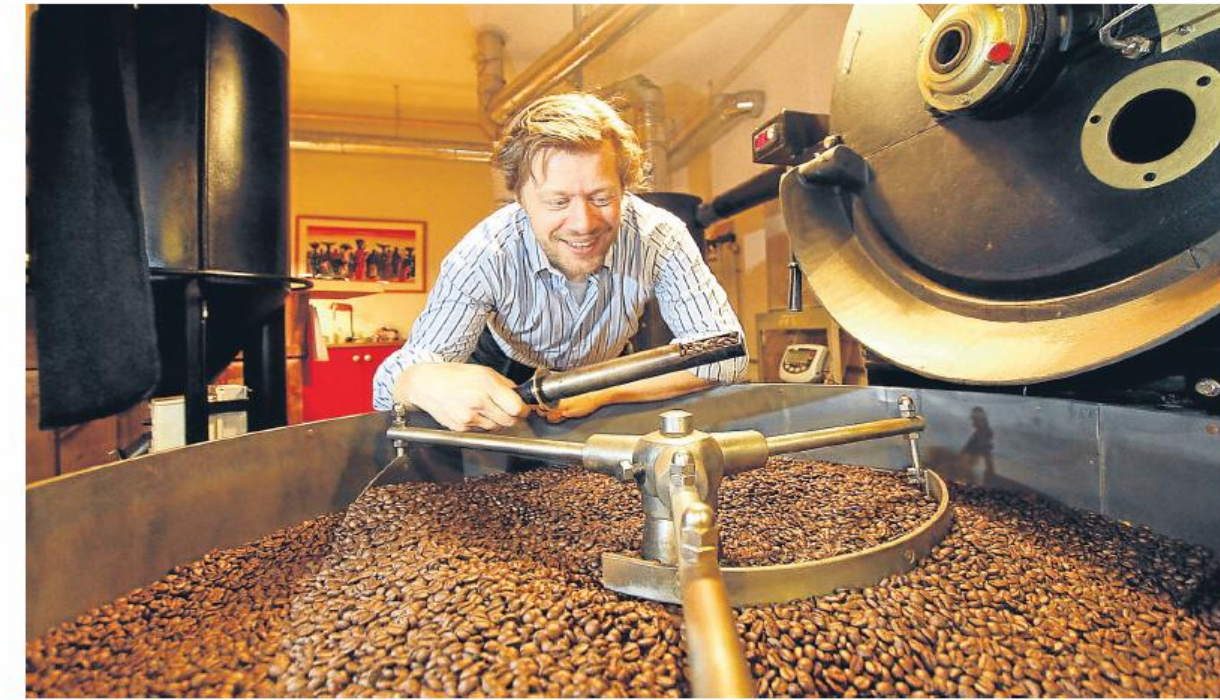
VON BRIGITTA WENNINGER

Vorher sind sie unscheinbar, hart wie Horn und je nach Sorte mattgrün bis beige. 20 Minuten später haben sich Farbe und Struktur der Kaffeebohnen verändert. Dunkelbraun und dampfend prasseln sie aus dem schwarzen Röster in das Kühlsieb. Silberglänzende Schaufeln pfügen durch die Charge, ein würzig-rauchiger Duft erfüllt den Raum. Jens Pilgrim entnimmt eine Probe, schnuppert an ihr und nickt zufrieden.

Kaffeebohnen und die Kunst des Röstens sind Jens Pilgrims Passion. „Das hat mich schon immer brennend interessiert“, erzählt der 47-Jährige. Vor zehn Jahren begann er, sich intensiver mit der Materie zu beschäftigen, recherchierte, las und lernte, tauchte immer tiefer ein in die Geheimnisse eines jahrhundertalten Genussmittels, in die Welt des Kaffees. 2004 erfüllte der Diplomkaufmann, der damals noch in einem Büro arbeitete, sich einen Traum: Im Gewerbehof an der Gmundener Straße 37a eröffnete er seine eigene Rösterei.

Heute stehen dort zwei Kaffeeröstmaschinen, eine kleinere und eine größere. Letztere ist Baujahr 1961. Pilgrim entdeckte sie während einer Kaffeeschulung in Emmerich. Wenig später gehörte das Schmuckstück im Wert eines Kleinwagens ihm.

Aufmerksam steht Pilgrim vor seinem alten Drehtrommelröster. In der gasbefeuerten Maschine züngeln bläuliche Flammen. Es ist ein Handwerk, bei dem es auf den richtigen Moment ankommt. Als knapp 200 Grad



Auf Temperatur und Zeit kommt es an: Jens Pilgrim überprüft, ob in der Röstmaschine alles mit rechten Dingen zugeht.

FOTO: OLIVER BOOMER

erreicht sind, löst Pilgrim eine Sperre und die nächsten 18 Kilo rauschen in die Trommel. Wie in einer Waschmaschine wirbeln die Bohnen durcheinander. Pilgrim lässt die abgesunkene Temperatur wieder steigen – zunächst in einer steilen, dann flachen Kurve. Auf das genaue Zusammenspiel von Zeit und Hitze komme es an, sagt der Münchner. „Damit sich das Aroma der Bohnen optimal entfaltet und unerwünschte Säuren abgebaut werden.“

Pilgrim ist fasziniert von dem, was er tut. „Es ist spannend“, sagt der Diplom-Kaufmann, „es macht Spaß, zu experimentieren.“ Er habe viele Mischungen getestet und wieder verworfen. „Kaffee muss nicht immer komplett rund schmecken“, sagt er. „Besonders reinsortig geröstete Kaf-

fees dürfen auch mal Ecken und Kanten haben und Charakter zeigen. Ähnlich wie ein handgewebter Teppich.“ Nur eins sei unerwünscht: „Zu viele Bitterstoffe.“ Deshalb röstet Pilgrim die Bohnen behutsam. Nicht wie die Industriebetriebe nur zwei Minuten und bei hohen Temperaturen.

An der Wand lehnen prall gefüllte Jutesäcke, unter anderem aus Brasilien, Costa Rica, Papua-Neuguinea, Indien, Indonesien, Äthiopien und Kenia. Pilgrim verarbeitet ausschließlich Arabica-Sorten, Hochlandkaffee. Die Bohnen, die teils von winzigen Plantagen stammen, bezieht er über Hamburger Importeure. „Nur beste Qualität“, versichert Pilgrim. Etwa zehn Tonnen röstet er im Jahr. Die aus tieferen Lagen stammenden Robusta kom-

men ihm aus Prinzip nicht in die Trommel. „Wegen des Geschmacks.“

Während sie rösten, dehnen sich die Bohnen aus und werden leichter. 18 Kilo wandern in die Trommel, 15 kommen wieder heraus. „Es ist wichtig, dass sie schnell abkühlen“, erklärt Pilgrim. Nach zwei Minuten sind sie handwarm und werden gleich danach verpackt – das geschieht per Hand, genau wie das Etikettieren. In der luftdichten Packung gasen die Bohnen weiter CO₂ aus, ein perfekter Aromaschutz, der den Kaffee lange haltbar macht.

Der Verkauf läuft hauptsächlich über das Internet. Pilgrim, der auch Firmen beliefert, bietet sowohl Kaffee als auch Espresso-Spezialitäten an, etwa den milden „Bri-

sa do Mar“. 21,80 Euro kostet das Kilo. „Mein Kaffee ist teurer als der im Discounter“, sagt Pilgrim. Hohe Qualität habe eben ihren Preis. Er aufwändig sein Handwerk ist, zeigt er mehrmals jährlich bei Manufakturtagen. „Voraussichtlich wieder im Februar.“ „Pure Lust auf Kaffee“ steht auf einem Plakat in der Manufaktur. Pilgrim, Fördermitglied der Slow-Food-Bewegung, die sich dem Erhalt der Esskultur verschrieben hat, steht an der Theke, bereitet sich einen Espresso zu, erzählt über seine Pläne. Seine Firma soll weiter wachsen. Mit einem Geschäftspartner will er in Schwabing eine Kaffeebar mit hauseigener Konditorei eröffnen. „Selbstverständlich wird dort auch live geröstet.“ Weitere Informationen an www.delmocca.de.